



食物アレルギーの人的 エラーを防ぎましょう



- ・材料等の置き場、調理する場所が紛らわしくないようにしましょう
- ・食物アレルギーの子どもの食事を調理する担当者を明確にしましょう
- ・材料を入れる容器、食物アレルギーの子どもの食器、トレイの色や形を明確に変えましょう
- ・除去食、代替食は普通食と形や見た目が明らかに違うものにしましょう
- ・配膳カードを作成し、調理、配膳、食事提供までの間に2重、3重のチェック体制をとりましょう